

## 論文番号 203

担当

国税庁 醸造研究所

題名 (原題/訳)

ビールの機能性-I 風味と香り (2)

執筆者

高橋 豊三

掲載誌 (番号又は発行年月日)

醸協 95 (2) 107-114, 2000

キーワード

乾燥酵母 栄養 ビタミン ミネラル GTF セレン

要旨

乾燥ビール酵母の有効性 (ビタミン、ミネラル及び脂質) について一部述べているが、その内容は以下のとおりである。

ビタミンB群の優れた栄養源として、活用することが出来る酵母は、乾燥酵母として人のビタミン栄養補強剤に用いられている。

乾燥酵母のミネラルは、乾燥固形分の約8%に相当するので、一日に20グラムの乾燥酵母を摂取すると、平均的な食事の残りの部分で、まかなわなければならないミネラル量は十分である。最近の研究では、酵母に含まれるセレンやクロミウム、モリブデン、あるいは亜鉛などの微量元素の重要性が認められ、人や動物の栄養にこれらの栄養が必須であることが認められた。

酵母の中に耐糖能因子 (GTF) があり、その活性成分が3価のクロミウム複合体であり、これには脂肪組織や筋肉内でインスリンを介したグルコースの吸収と利用を促進する作用がある。

ある種のタイプの腫瘍の形成を妨げることができるセレンがある。しかし無機化合物の形でセレン食品を添加すると、一般に毒性を示してしまうことが多いが、セレン化合物が酵母細胞内に貯蓄された栄養酵母製品は、そういうことなしには乳類にとって効率の良いセレン供給源となる可能性を秘めている。

また、酵母にも $\omega$ -3 脂肪酸や $\omega$ -6 脂肪酸も産生することが近年わかったため、遺伝子の発現系等を改変することにより $\omega$ -3、 $\omega$ -6 脂肪酸を多量に含む高機能食品を生み出すことも期待される。